REVUE DE VITICULTURE

EN ITALIE
LA PROTECTION DES VINS-TYPES CONTRE LA CONCURRENCE DELOYALE

Les producteurs italiens se préoccupent, depuis longtemps, de mieux protéger leurs vins réputés contre toutes les formes de la concurrence déloyale.

La délimitation des zones de production de chaque cru, dont le principe a prévalu en France, n'a pas paru actuellement réalisable chez nos voisins d'au-delà les Alpes (1). Les intéressés se sont ralliés à un système qui consiste à garantir, en première ligne, non pas une origine, mais un type de vin et à créer, pour la défense de chaque type, des organismes privés placés sous le contrôle de l'autorité administrative.

Ces organismes, appelés consortiums, présentent des analogies, au point de vue de leur constitution, avec les Chambres de Commerce. Dotés de la personnalité civile et aptes à se porter partie civile dans les poursuites judiciaires, ils doivent veiller à la régularité et au perfectionnement de la production des vins-types, à la répression des abus commis dans l'emploi des noms de ces vins.

Comme on le verra par la lecture du texte du décret-loi du 7 mars 1924, les idées maîtresses du système adopté en Italie sont les suivantes :

1° Chaque vin-type sera défini, ses caractères spéciaux seront déterminés.

2° Il sera créé, pour chacun d'eux, un consortium de producteurs.

L'adhésion au Consortium sera facultative, mais ses membres bénéficieront d'avantages fiscaux et seront seuls à pouvoir faire usage de la « marque » du Consortium, qui constituera une garantie d'authenticité pour leurs produits.

3° Les consortiums auront des attributions techniques et commerciales. Ils s'efforceront, d'une part, de déterminer les règles suivant lesquelles sont produits les vins-types, et, en même temps, de perfectionner les moyens de production, tant au point de vue viticole que vinicole.

(1) Dans un lettre, rendue publique, du 15 mai 1924, le ministre de l'Economie nationale constatait « que des délimitations de zones géographiques ne sont pas possibles dans les conditions actuelles de la viticulture italienne ».

Ils veilleront, d'autre part, à la loyauté du commerce de ces vins, dans le domaine national et international, en centralisant des renseignements, en agissant devant le tribunaux, en conseillant l'Administration, en se mettant en relation avec les organismes correspondants qui existeraient à l'étranger.

*
* *

Le décret-loi du 7 mars 1924 doit être suivi d'un règlement général qui nous apportera des précisions sur la constitution des futurs consortiums et sur leur fonctionnement.

On peut, d'ores et déjà, dire que la réforme entreprise en Italie doit être suivie en France avec le plus grand intérêt. Nous y voyons, quant à nous, la mise en pratique d'une idée à laquelle nous sommes depuis longtemps attaché, celle d'une collaboration officielle et étroite entre l'administration et les intéressés pour le développement de l'organisation professionnelle. En ce qui concerne, en particulier, la police de la profession, qui a pour but de faire respecter les méthodes techniques et les usages commerciaux qui font son utilité en même temps que sa prospérité, nous croyons, sans vouloir préjuger de ce que sera un avenir plus ou moins lointain, que cette collaboration est la véritable formule du temps présent.

*
* *

Nous donnons ci-dessous une traduction du décret-loi auquel nous avons fait allusion et dont le texte nous est parvenu récemment.

Décret-loi du 7 mars 1924
Dispositions pour la défense des vins-types

(*Gazzeta Officiale*, 24 avril 1924)

Article premier

Les récoltants et les industriels qui produisent un vin-type déterminé peuvent se constituer en consortium pour la protection de la dénomination de leur produit et, en général, pour la réalisation des buts prévus dans le présent décret.

Ces consortiums sont placés sous la surveillance du Ministre de l'Economie nationale.

Article 2

Seront considérés comme vins-types pour l'application du présent décret, les vins authentiques qui offrent les caractères spéciaux qui seront indiqués dans le règlement prévu par le présent décret et qui se maintiennent toujours conformes au même type.

Article 3

Les Consortiums visés dans l'article premier ont les buts suivants :

a) Veiller à ce que l'on ne produise pas et ne mette pas en vente, sous le nom de vin-type considéré, des vins qui n'auraient pas les caractéristiques attribuées à ce dernier;

b) Promouvoir le développement de la production de chaque vin-type, en

facilitant et en encourageant la diffusion des vignes convenant le mieux à chaque localité, en vulgarisant l'usage des méthodes œnologiques les mieux appropriées, et en perfectionnant ces méthodes.

c) Etendre le marché national et le marché extérieur des vins-types et, en général, des vins italiens;

d) Collaborer avec les organismes administratifs pour l'application du présent décret et de toutes autres dispositions relatives à la production et au commerce des vins, avec faculté de se porter partie civile dans les actions pénales résultant du présent décret et des dispositions susdites;

e) Promouvoir et encourager les études et les initiatives, tant au point de vue viticole qu'au point de vue œnologique, en vue de développer la production et le commerce des vins-types et, en général, l'industrie vinicole;

f) Préparer des conventions internationales avec des gouvernements étrangers et des « consortiums » ou institutions similaires existant à l'étranger, pour la protection de l'exclusivité de production des vins-types spéciaux à chaque Etat et pour défense de ces vins contre la malfaçon.

ARTICLE 4

Les consortiums pour la défense des vins-types sont constitués par décret du Ministre de l'Economie nationale, publié dans la Gazette Officielle, et ils possèdent la personnalité civile.

Ont le droit de faire partie d'un consortium, dans les conditions prévues par le règlement et les statuts, tous les producteurs récoltants et les industriels produisant le vin-type considéré et qui en font la demande et se soumettent aux obligations résultant du présent décret, du règlement et des statuts du consortium.

Le Conseil d'Administration du Consortium se prononce sur l'admission de nouveaux membres. Dans les 30 jours de la publication de la décision, les intéressés peuvent adresser un recours au Ministre de l'Economie nationale, dont les décisions ne sont susceptibles d'aucun nouveau recours.

ARTICLE 5

Le fonctionnement de chaque consortium est réglé par des statuts qui sont adoptés par les membres du Consortium en assemblée plénière et approuvés par le Ministre de l'Economie nationale avec le décret prévu à l'article précédent.

Les statuts du Consortium ne pourront contenir de dispositions contraires au présent décret ou au règlement, ou aux buts que ce consortium se propose.

ARTICLE 6

Chaque consortium aura la faculté d'adopter une marque ou un signe distinctif propre, afin de désigner les produits des membres du Consortium. Ces marques seront enregistrées, conformément à la loi du 30 août 1868, n° 4577.

Les membres du consortium ont le droit exclusif d'employer, conjointement avec leur propre marque, la marque ou le signe distinctif du consortium, dans les conditions qui seront prévues par les statuts de ce consortium.

ARTICLE 7

A l'expiration d'un délai de 6 mois à dater de la publication du décret constitutif d'un consortium visé à l'article 4, les avantages fiscaux pour la fabrication des vins-types sont applicables, en ce qui concerne le vin-type considéré, à tous les membres du consortium.

A l'expiration du même délai, les membres du Consortium pourront user, pour l'exportation du vin-type protégé par le Consortium, de la marque ou du signe distinctif du consortium, et, en outre, ils auront le droit de faire

accompagner chaque expédition d'un certificat spécial, délivré par un institut œnologique ou agronomique officiel désigné par le Ministre de l'Economie nationale attestant que le vin présenté à l'exportation possède les caractéristique du vin-type dont il porte le nom et la marque ou le signe distinctif appartenant au consortium.

ARTICLE 8

La constitution des Consortiums de producteurs-récoltants et d'industriels produisant des vins-types est laissée à l'initiative privée.

Cependant, indépendamment de la constitution d'un consortium spécial, le Ministre de l'Economie nationale peut disposer, par décret publié dans la gazette officielle, que le commerce d'un vin-type déterminé, d'une importance particulière pour l'économie nationale, sera réglementé conformément au présent décret.

Dans les six mois de la publication du susdit décret, quiconque voudra bénéficier des avantages fiscaux pour la préparation et pour l'exportation du vin-type considéré, dont traite le précédent article, devra obtenir l'autorisation du Ministre de l'Economie nationale, qui pourvoira, de concert avec celui des Finances. L'autorisation sera donnée seulement à ceux qui se déclareront disposés à se réunir en consortium avec d'autres producteurs-récoltants ou industriels produisant le vin-type dont il s'agit et qui se soumettront à toutes les obligations que le Ministre de l'Economie nationale croira devoir imposer.

Lorsque cinq personnes au moins auront fait les déclaratoins susdites, il sera pourvu à la constitution du consortium, conformément au présent décret.

ARTICLE 9

Les statuts de chaque consortium fixeront des règles pour l'exclusion des membres qui ne satisferaient pas aux obligations résultant du présent décret, du règlement et des statuts eux-mêmes.

L'exclusion sera prononcée par le Conseil d'Administration du Consortium.

Dans les 30 jours de la signification de la délibération, un recours pourra être adressé au Ministre de l'Economie nationale, dont la décision sera rendue en dernier ressort.

Le recours a un effet suspensif.

ARTICLE 10

Ceux qui n'appartenant pas à un consortium, s'attribueront la qualité de membres de ce consortium ou feront usage de la marque ou du signe distinctif adopté et enregistré pour le compte de ce consortium seront punis par application du Code pénal et de la loi du 30 août 1868, N° 4577, et leurs noms devront être publiés, par les soins du Ministre de l'Economie nationale, dans les publications officielles désignées par le règlement à cet effet.

ARTICLE 11

Le fonctionnement technique de chaque Consortium sera dirigé par son propre Conseil d'Administration, secondé par un œnologue, qui veillera à ce que tous les assujettis et les membres du Consortium satisfassent aux obligations résultant pour eux du présent décret, du règlement et des statuts du Consortium.

Lorsque cela apparaîtra opportun, un œnologue pourra être attaché à plusieurs consortiums.

L'œnologue sera nommé par le Conseil d'Administration du Consortium, à la suite d'un concours qui devra être publié conformément aux prescriptions posées dans le règlement et qui sera jugé par une Commission de trois membres, dont l'un sera nommé par le Consortium et les deux autres par le Ministre de l'Economie nationale.

Les œnologues seront assurés à l'Institut national des Assurances et les charges correspondantes seront supportées par moitié par les intéressés et par moitié par les consortiums.

ARTICLE 12

Pour le service relatif à l'application du présent décret, sera désigné à l'Office des Services œnologiques dépendant de la Direction générale de l'Agriculture un fonctionnaire pris parmi les œnologues officiels mentionnés au tableau 91, annexé au décret royal du 11 novembre 1923, N° 2393.

ARTICLE 13

Les adhérents aux consortiums sont tenus de verser à la caisse de leur Consortium la quote-part qui aura été fixée par les statuts.

Toutes les dépenses résultant de l'application du présent décret seront à la charge des consortiums intéressés, y compris celles qui résulteront des inspections auxquelles le Ministre de l'Economie nationale jugera utile de faire procéder.

ARTICLE 14

Le Ministre de l'Economie nationale peut dissoudre le Conseil d'Administration d'un Consortium, lorsqu'il constate de graves irrégularités ou violations du présent décret ou du règlement ou quand il est avéré qu'il n'est pas exercé une active surveillance dans le sens défini par le paragraphe *a* de l'article 3.

Par le décret de dissolution du Conseil d'Administration du Consortium, il sera pourvu également à la nomination d'un commissaire extraordinaire, qui prendra la reconstitution de l'Administration normale pour une période qui ne pourra pas dépasser un an. L'indemnité allouée à ce commissaire extraordinaire sera fixée par le Ministre de l'Economie nationale et incombera au Consortium.

ARTICLE 15

Faculté est donnée au Gouvernement du Roi d'étendre les dispositions du présent décret aux eaux-de-vie de vin lorsque l'opportunité s'en fera sentir.

ARTICLE 16

Un règlement général approuvé par un décret royal fixera les règles pour la constitution et le fonctionnement des consortiums, ainsi que pour leur fédération éventuelle.

Nous ne pouvons que souhaiter le succès de l'œuvre entreprise pour la défense des grands vins italiens et dont le décret qu'on vient de lire marque la première étape.

Cette œuvre poursuit, sous une forme un peu différente, le but vers lequel tendent nos efforts, dans l'application de notre législation nationale et des accords commerciaux internationaux relatifs à la protection des appellations d'origine. Il nous plaît de voir se généraliser une réglementation qui doit faire rendre à chacun son dû et introduire, au profit des producteurs et des consommateurs, plus de clarté et de loyauté dans les transactions commerciales.

JEAN-CH. LEROY.

SUR L'EMPLOI DU BENZOATE DE SOUDE

DANS LES VINIFICATIONS DES VINS DOUX ET LES MISTELLES

Notre éminent collaborateur Vincens, directeur de la Station œnologique de Toulouse, a magistralement traité cette question dans l'un des derniers numéros de la Revue.

Nous donnons aujourd'hui une note de M. L. Semichon, directeur de la nation œnologique de Narbonne qui aboutit aux mêmes conclusions de prohibition pour les vins français.

M. Remond, professeur de clinique à la Faculté de médecine de Toulouse, a bien voulu, sur notre demande, nous remettre la note que nous insérons sur la nocivité du benzoate de soude au point de vue physiologique. Sa haute compétence fait foi en la matière.

Et la question nous paraît bien résolue. Si les Américains veulent se droguer au benzoate, libre à eux; mais il n'est pas admissible que nos vins français de cru subissent jamais l'horreur légale de ce médicament. — P. V.

Aujourd'hui, sur l'instigation des viticulteurs d'Oran, on demande que l'*acide benzoïque* ou le *benzoate de soude*, que certaines législations étrangères acceptent comme conservateur ou antiferment dans les aliments, soit agréé par la législation française et puisse être employé pour faire des mutés qui serviront ultérieurement, soit à l'édulcoration des vins blancs secs, soit à la préparation des vins de liqueur.

Sans même nous poser la question de savoir si la dose minimum de benzoate empêchant la fermentation dans les mutés ne serait pas trop faible pour produire le même résultat dans le coupage de vin blanc sec et de muté, nous croyons devoir qualifier ces pratiques d'abusives, et nous redoutons vivement les conséquences que pourrait entraîner l'usage de telles pratiques.

Nous laissons à de mieux qualifiés le soin de traiter la question d'*hygiène*, bien qu'il nous paraisse étrange que des substances ayant à si faibles doses une telle action sur les cellules des levures et des microorganismes soient sans effet sur les cellules de notre propre organisme.

Deux autres points de vue nous sont plus familiers, qui sont d'ordre économique et d'ordre viticole et œnotechnique.

Le Service de la Répression des fraudes et les efforts de la viticulture ont travaillé depuis plus de 15 ans à assainir les méthodes et les usages de la vinification, ainsi que les pratiques viticoles et commerciales de conservation des vins, en proscrivant tout ce qui est en dehors des procédés naturels et toutes les interventions de produits étrangers. Toute la pharmacopée que nous a léguée ce que j'ai appelé l' « atavisme phylloxérique », comprenant toute une série de pratiques qui n'ont pris naissance qu'en raison de la carence du vignoble à cette époque, a disparu morceau par morceau et à grand peine; il n'en reste que la chaptalisation. Nous avons connu à cette triste époque l'emploi dans les vins non seulement du sucre, des raisins secs et des colorants dérivés de la houille, mais aussi d'une longue série d'antiseptiques,

princes et princesses, pages et laquais, qui constituaient la cour enchantée de ces trois grands rois, régnant en maîtres absolus sur le domaine des vins artificiels.

Il y avait les colorants toxiques, l'acide benzoïque, l'acide salicylique et ses composés, les sels de baryte, les fluorures, la saccharine allemande, etc.

Depuis cette déjà lointaine époque, des produits nouveaux et plus complexes ont fait leur apparition, soit comme antiferments, soit pour détruire l'acide sulfureux. Il serait trop long d'en faire la liste. On les a tous proscrits et on a eu raison.

Cette œuvre générale de salubrité et de loyauté a produit les meilleurs effets en maintenant inviolable la réputation des vins de France.

Quelle répercussion aurait en France comme à l'étranger, sur l'esprit des consommateurs, la reconnaissance de la légitimité d'emploi des benzoates? Il n'est pas douteux qu'elle serait désastreuse.

Quelles raisons pourrait-on invoquer pour s'arrêter dans cette voie à ces deux produits? Pourquoi l'essence de moutarde et non l'essence de girofle ou toute autre — et il y en a des quantités — qui ferait le même office? Pourquoi les benzoates et non toute autre substance à noyau phénolique qui jouerait le même rôle?

Ce serait entrer dans une voie néfaste présentant des dangers incontestables.

Au point de vue œnotechnique, nous avons montré qu'on peut préparer des vins blancs moelleux par des procédés naturels. Cette propriété est l'apanage de certains vignobles produisant des raisins riches, et des vignerons qui sauront mettre en œuvre les manipulations un peu délicates qu'exige cette préparation. Ce serait une profonde injustice de ne pas leur reconnaître ces prérogatives et ces mérites en leur en laissant à eux seuls le profit.

Permettre à des petits vins blancs secs et communs d'accéder à la clientèle des vins blancs riches et moelleux, en autorisant leur coupage avec des mutés à l'essence de moutarde ou avec des mutés au benzoate de soude, serait aussi condamnable, à mon sens, que d'autoriser — ce que la loi défend — l'addition de sèves et de bouquets artificiels pour présenter des vins communs sous le faux-nez de tel ou tel cru estimé.

Cette question ramène une fois de plus l'attention des vignerons sur la nécessité de perfectionner la technique de leur vinification. Ils ont beaucoup à gagner dans cette voie. C'est en s'y appliquant qu'on peut arriver à rendre plus vives et plus alléchantes les qualités si diverses dont la Nature a paré les vins de France. A chacun son mérite et son dû. Cette loi morale doit toujours prévaloir. Pour cela il faut veiller à la proscription de tout moyen visible ou occulte qui permettrait au geai de se parer des plumes du paon.

Lucien Semichon,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Station Œnotechnique de l'Aude.

A PROPOS DU BENZOATE DE SOUDE

Le rapport présenté par M. Vincens à la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest à Toulouse établit les proportions nécessaires de Benzoate pour assurer la conservation des vins incomplètement fermentés. Le chiffre utile oscille entre 40 et 50 gr. par hectolitre, soit 0,40 à 0,50 par litre de vin.

Le vin est le produit de la fermentation naturelle du jus de raisin frais. Quand le jus de raisins contient 300 gr. de sucre par litre de moût et au-dessus la fermentation épuise difficilement la totalité de ce sucre. Au-dessus de 350 gr. de sucre par litre de moût, elle s'arrête et le vin tend ainsi à partir de 16° d'alcool à conserver une certaine quantité de sucre, dont il ne peut plus se débarrasser au-dessous de 18°. On a ainsi des vins doux parfaitement stables au-delà de 18°, faciles à stabiliser avec de l'acide sulfureux à partir de 15°-16°, ce sont des vins doux naturels. Mais quand les moûts ne contiennent que de 170 à 250 grammes de sucre au litre, c'est-à-dire de quoi fournir de 10° à 13°7 d'alcool, la fermentation tend à se compléter. On peut l'arrêter avec l'acide sulfureux et obtenir ainsi des vins doux *artificiels*. Il faut employer une proportion élevée d'acide sulfureux. Ce dernier s'élimine, s'oxyde ou persiste en excès selon l'étanchéité du récipient. Dans le premier cas, la fermentation reprend ; dans le second, la proportion en acide sulfurique augmente ; dans le troisième, le goût est altéré.

Mais l'acide sulfureux ainsi absorbé est inoffensif. Il s'élimine en nature par les bronches ; sous forme de H^2S (hydrogène sulfuré) par la peau ou par l'intestin. La proportion est infime, sa toxicité nulle, précisément à cause de sa volatilité qui ne lui permet pas d'altérer sérieusement les cellules. Il n'est en somme pas plus dangereux que le soufre absorbé en consommant des raves ou des choux. Sa présence dans ces aliments le situe dans l'ordre des aliments naturels et si son incorporation au vin est contraire à la définition de ce liquide, l'infraction qui en résulte est vénielle.

Elle l'est moins quand l'acide sulfureux est préalablement fixé sur la potasse. L'excès de cette dernière substance peut être nuisible et la loi a limité sagement les proportions de metabisulfite de potasse utilisables.

Le Benzoate de Soude est un produit pharmaceutique et non un produit alimentaire. Son usage est légitime dans les inflammations aiguës des muqueuses bronchique et vésicale. Eliminé par les bronches enflammées, au moment de la période douloureuse de la bronchite aiguë, il détermine une secrétion abondante de mucus qui supprime la sensation de sécheresse ardente, lave la muqueuse et favorise l'entraînement au dehors des colonies microbiennes. Cette action est en général utile pendant 3 ou 4 jours. Elle se produit avec une dose quotidienne de 0,50 à 1 gr. de Benzoate de Soude par jour. Si on la prolongeait, elle déterminerait du « catarrhe bronchique ».

Eliminé par le rein, le Benzoate se transforme en acide hippurique (acide urique du cheval). On l'emploie dans les cas où une secrétion muqueuse, alcaline, infectée, de la paroi vésicale, permet la production de ces urines

filantes et nauséabondes que les vieillards ne connaissent que trop facilement. Son emploi se fait par dose de 0,30 à 1 gr. par 24 heures.

Mais la présence d'un acide aussi actif dans l'urine favorise la précipitation de l'acide urique, beaucoup moins soluble dans l'urine acide que dans l'urine alcaline. Cet acide urique se dépose dans les tubes du rein, dans le bassinet, dans la vessie, y forme du sable, des calculs, et peu à peu provoque la sclérose de la partie la plus essentielle de l'organe rénal, le système artériel, pour aboutir au rein goutteux, petit rein rouge contracté de Bright.

L'usage *alimentaire* du Benzoate de Soude constitue donc un danger. Il importe peu que la médecine américaine soit d'un avis contraire. Elle reviendra de cette erreur dans une vingtaine d'années, temps qui lui est à peu près nécessaire pour démarquer et réinventer les idées recueillies dans nos archives. En attendant, l'introduction du Benzoate dans le vin constituerait à la fois une infraction absolue à la règle qui résulte de la définition légale du vin et un danger réel pour les consommateurs habituels de cette drogue.

Dr A. Remond (de Metz),
Professeur de clinique médicale à la Faculté de médecine de Toulouse, Administrateur de la C. V. S. O.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1924 (H. A.). — Les phosphates de Tunisie. — Les races du phylloxéra de la vigne. — La production vinicole de l'Europe en 1923. — Foire aux semences de Chartres. — L'Exposition d'apiculture d'Avignon. — Le Congrès international du bois. — L'Exposition agricole de Dijon. — L'importation des vins espagnols. — Le commerce des vins en Tunisie. — Raisins de table du Maroc et d'Algérie. — Quinzaine nationale d'électrification rurale. — Liste des élèves des Ecoles nationales d'agriculture ayant obtenu le diplôme d'ingénieur agricole à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924. — Liste des élèves étrangers des Ecoles nationales d'agriculture ayant obtenu le certificat d'élève externe libre à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924. — Liste des élèves de l'Ecole nationale des industries agricoles de Douai ayant obtenu le diplôme de cet établissement à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924. — Liste des élèves de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles ayant obtenu le diplôme de l'enseignement supérieur de l'horticulture à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1924. — Le temps capricieux qui a régné en août et au début de septembre n'a pas manqué d'influer sur les cours; les premiers résultats constatés aux vendanges (précoces dans bien des régions par crainte de la pourriture), ont été eux aussi très variables et le commerce comme la propriété ne peuvent actuellement encore se faire une opinion bien assise de l'importance de la récolte vinicole de 1924.

Dans le Midi, par exemple, il faut distinguer entre le Midi qui est à l'Est de Béziers et celui qui est à l'ouest. Dans la première région et, en particulier, dans le Gard et les arrondissements de Lunel et de Montpellier, la récolte sera satisfaisante aux points de vue qualité et quantité; elle sera même abondante dans les plaines fertiles; les coteaux cette année, donneront peu de chose. Dans la deuxième région méridionale, la vendange sera réduite et de plus en plus à mesure que l'on ira vers les Pyrénées; le Roussillon sera en déficit sur les années moyennes.

Dans les autres centres viticoles importants : Gironde, Charentes, vallée de la Loire, Bourgogne et vignobles de l'Est, les pronostics ne sont pas bien favorables ; il fait beau, mais trop tard, semble-t-il et nous n'avons pas eu, de ces régions, des nouvelles bien réjouissantes. Manque de soleil, d'abord, Mildiou, Oïdium et Cochylis ont empêché les vignes de tenir leurs belles promesses.

Nous publierons d'ailleurs dans nos prochains numéros l'impression des viticulteurs bien placés dans chaque contrée pour donner la note exacte. Dès maintenant, on peut dire que 1924 sera une année de quantité moyenne.

Comme pour chaque début de campagne, les propriétaires qui ont dû vider leur cave des invendus des récoltes précédentes ont fait fléchir les prix ; mais les cotes publiées pour les vins nouveaux ne sont que des prix d'essai ; les ventes réellement effectuées sont exceptionnelles et il faudra attendre encore quelques jours avant que le marché s'oriente définitivement.

Nous pensons que les cours qui vont s'établir seront sensiblement supérieurs aux cours publiés ces derniers jours (6 fr. 50 à 7 fr. 50 le degré pour l'Algérie, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré pour les vins du Midi à retirer), pour les raisons indiquées ci-dessus et aussi parce que la consommation a atteint une telle importance que le commerce est obligé de faire appel à ses stocks, et finira la campagne dans les conditions telles qu'il devra se ravitailler sans attendre.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
1. Octobre.....	7.337.403	6.557.279	4.238.411	3.773.332	11.539.455	10.618.991
2. Novembre...	5.270 830	3.956.355	3.966.887	3.903.976	12.431.831	10.748.126
3. Décembre...	4.435.394	4.072.013	3.354.148	3.354.148	12.700.347	10 681.264
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
4. Janvier.....	4.453.433	4.235.786	4.261.102	4.217.537	12.578.804	10.781.869
5. Février.....	4 941.255	4.011.056	3.968.277	3.619.285	12.855.358	10.569.213
6 Mars.....	5.024.818	4.414 452	3.960.546	3.754.125	12.568 855	10.618.668
7. Avril.....	4.249.042	4 077.539	4 197.569	4.215.369	13.057.577	10.786.038
8. Mai.....	3.577.481	3 625 839	4.005.777	3 891 984	12.895 506	10.279.757
9. Juin.....	3.601.812	3.939.106	4 086.293	3.985.457	12.436 187	10.160.125
10. Juillet.....	3.668.024	4.164.781	4.310.973	4.172 942	12.067.761	9.985.858
11. Août.....	3.676 469	4.211.676	4.324.802	4.326.883	11.424.953	9.436.880
Totaux	50 235.961	47.365.832	44.674.788	43 215.538	11.424.953	9.436.880

Le *Journal officiel* du 16 septembre nous apprend, en effet, trois nouvelles heureuses et capitales : la consommation taxée a atteint 4.625.000 hectolitres en coût ; c'est le chiffre le plus élevé des onze mois de la campagne. Les stocks ont encore baissé et pas un peu seulement, mais de 600.000 hectolitres ; ils sont au niveau le plus bas depuis octobre dernier. Quant aux sorties, elles sont de 3.676.000 hectolitres, en augmentation sur les trois derniers mois.

Le beau temps qui nous semble enfin promis pour la fin de septembre et pour octobre, époque à laquelle les vendanges se généraliseront dans le vignoble septentrional assurera la bonne qualité des fruits; mais il augmentera peu la quantité, les régions grosses productrices ayant déjà rentré leur récolte. Nous aurons ainsi, semble-t-il, une année moyenne dont la production s'écoulera facilement, étant donnée la situation de fin de campagne que nous venons de définir. La viticulture, comme le commerce, doivent s'en féliciter, car la stabilité du marché sert à la fois l'une et l'autre.

H. A.

Les phosphates de Tunisie. — On sait le rôle important que jouent les phosphates en Agriculture.

La Tunisie est un réservoir précieux de ces engrais.

Pendant le seul mois dernier elle a exporté 2.325.672 quintaux. La France a été la principale destinataire, 1.079.710 quintaux. Viennent ensuite l'Italie, 772.600, l'Espagne, 137.260, la Belgique 135.000, l'Allemagne 92.000, l'Angleterre 42.646, la Hollande 36.576, la Grèce 28.860.

Ces exportations se sont effectuées par les ports de Sfax, 1.832.752 quintaux, Tunis 264.750, Sousse 228.170.

Les races du phylloxéra de la vigne. — Dans les « Annales des Epiphyties », publiées par l'Institut des recherches agronomiques du Ministère de l'Agriculture, M. Paul Marchal, Directeur de la Station entomologique de Paris, présente une étude sur la question des races du phylloxéra de la vigne.

Il remarque également que le degré de résistance des vignes à l'attaque du phylloxéra peut dépendre de plusieurs facteurs, tenant:

Soit à la nature de la plante (propriétés chimiques de la sève, qui répondent plus ou moins aux nécessités physiologiques ou aux préférences de l'insecte: degré d'irritabilité du tissu à la piqûre phylloxérique, etc.);

Soit à l'influence du milieu dans lequel cette plante évolue;

Soit enfin à l'insecte lui-même qui présente des races biologiques diverses, capables de produire sur la plante des réactions diverses.

L'auteur parle ensuite du phylloxéra de Lorraine qui diffère biologiquement du phylloxéra que l'on rencontre habituellement en France, notamment dans le Midi.

Il signale enfin que, d'après les expériences tentées en Alsace-Lorraine, les vignes de cette région peuvent être réparties entre quatre groupes, d'après la façon dont elles se comportent vis-à-vis du phylloxéra:

1° Vignes jouissant de l'immunité complète;

2° Vignes qui ne sont attaquées que faiblement et occasionnellement et qui, après l'hiver, sont généralement débarrassées;

3° Vignes chez lesquelles il n'apparaît sur les feuilles aucune galle ou seulement des galles incomplètement développées, le plus souvent stériles mais qui présentent sur les racines des nodosités et des tubérosités; elles peuvent être contaminées d'une façon durable mais sont en grande partie résistantes;

4° Vignes normalement attaquées avec galles fertiles sur les feuilles et nodosités sur les racines, pouvant être contaminées d'une façon durable et n'étant généralement pas résistantes.

La production vinicole de l'Europe en 1923. — Nous offrons ci-dessous à nos lecteurs la liste des principaux pays viticoles de l'Europe avec le chiffre de leur production de vins pour la récolte de 1923 ainsi que la superficie de leur territoire planté en vignes. France 57.164.200 hectolitres, 1.590.000 hectares; Allemagne, 791.000 hectolitres, 74.700 hectares; Autriche, 822.100 hectolitres, 31.900 hectares; Bulgarie, 503.000 hectolitres, 46.000 hectares; Espagne, 22.078.300 hectolitres, 1.341.700 hectares; Etat Serbe-Croate, 4.414.200 hectolitres, 166.800 hectares; Hongrie, 1.696.600 hectolitres, 219.000

hectares; Italie, 53.948.000 hectolitres, 1.273,000 hectares; Roumanie, 5.434.000 hectolitres, 140.000 hectares; Suisse 782.000 hectolitres, 17.800 hectares; Tchécoslovaquie 329.500 hectolitres, 17.000 hectares.

Il n'a pas été fourni de chiffres pour la Grèce, le Luxembourg et le Portugal.

Par contre, il convient de mentionner l'Algérie avec 10.141.800 hectolitres, 194.500 hectares; la Tunisie, 680.000 hectolitres, 23.700 hectares.

Il résulte, d'autre part, que la superficie des terrains plantés en vignes (année 1924) a diminué de 3.000 hectares pour l'Italie, mais a augmenté de 10.000 hectares en France, de 12.000 en Algérie et 3.000 en Tunisie.

Foire aux semences de Chartres. — Actuellement se tient à Chartres une foire aux semences qui prendra fin le 4 octobre prochain.

Elle comporte des semences d'automne de blés, d'avoines, de seigles, etc., provenant des meilleures fermes de la Beauce.

Toutes mesures utiles ont été prises pour donner le maximum de garantie aux acheteurs.

Les transactions ont lieu tous les jours mais surtout le samedi après-midi, jour de marché des grains.

L'Exposition d'apiculture d'Avignon. — Dans le courant d'octobre prochain auront lieu à Avignon une exposition d'apiculture et une foire au miel.

Cette double manifestation agricole sera organisée par la Société « l'Abeille du Rhône et de la Durance ».

Le Congrès international du bois. — Les diverses questions relatives au bois et aux exploitations forestières seront à l'honneur à Lyon, du 20 octobre au 2 novembre où se tiendront un Congrès international du bois et une exposition internationale du bois.

L'exposition agricole de Dijon. — La Compagnie des chemins de fer du P.-L.-M. organise une exposition agricole, à Dijon, du 8 au 20 novembre. Cette exposition coïncide avec celle d'horticulture et avec la Foire gastronomique.

L'importation des vins espagnols. — La Société œnotechnique d'Espagne à Cette vient de publier le relevé des importations, en France, des vins espagnols au cours des dix dernières années.

1914....	1.716.000 hectolitres	1919....	2.727.000 hectolitres
1915....	6.890.000 —	1920....	1.379.000 —
1916....	3.889.000 —	1921....	1.793.000 —
1917....	4.580.000 —	1922....	2.220.000 —
1918....	1.198.000 —	1923....	2.267.000 —

Le commerce des vins en Tunisie. — Les exportations de vins de Tunisie pour l'année 1923 se sont élevées à 315.240 hectolitres, dont la majeure partie a été expédiée en France.

En 1922, l'exportation n'avait atteint que 207.855 hectolitres.

Les importations ont été de 1.338 hectolitres, en provenance surtout d'Algérie, contre 227 seulement en 1922.

Raisins de table du Maroc et d'Algérie. — Une campagne est menée actuellement pour le développement, au Maroc et en Tunisie, des vignes à raisins de table pour la consommation immédiate ou pour la fabrication de raisins secs.

On fait observer avec juste raison que cette culture serait très rémunératrice, car elle rencontrerait de nombreux débouchés en France où elle ne concurrencerait pas la production indigène. En outre le transport de ces raisins serait facile en raison de la fermeté de leur peau. D'autre part, de nombreux contingents en provenance de ces deux pays sont admis en franchise en France.

Quinzaine nationale d'électrification rurale

(Lyon, 20 octobre-2 novembre 1924)

Le rôle que peut jouer l'énergie électrique à la ferme est immense. En dehors de l'éclairage connu de tous, cette énergie permettrait au paysan d'actionner sans effort les divers appareils de la ferme, de cultiver ses champs avec moins de fatigue, d'augmenter le rendement de ses terres, et par conséquent d'accroître ses revenus.

Produire plus sur la terre de France, c'est du même coup réduire les importations et placer notre pays dans une situation prépondérante dans le monde.

Ainsi l'emploi de l'énergie électrique dans les campagnes aura pour conséquence non seulement d'améliorer le sort des travailleurs de la terre, mais encore d'accroître considérablement les revenus de la France.

Les nombreux problèmes d'ordre administratif et technique soulevés par l'électrification des campagnes ont besoin, pour être résolus, du concours à la fois des agriculteurs et des électriciens. Dans ce but, les organisations intéressées ont décidé de tenir cette année leur premier Congrès national. Ce Congrès sera complété par une Foire-Exposition du matériel électrique et du matériel rural actionné électriquement. Cette Foire-Exposition portera le nom de « Quinzaine Nationale d'Electrification Rurale » et se tiendra du 20 octobre au 2 novembre 1924, à Lyon, centre particulièrement propice en raison de l'activité de la région et de la richesse des sources d'énergie électrique qui se trouvent à proximité. Lyon offre, grâce à son Palais de la Foire, un cadre et une organisation qui facilitent grandement de telles manifestations.

Le but des organisateurs de cette Foire-Exposition est de contribuer à la vulgarisation de l'emploi de l'énergie électrique dans les milieux ruraux. Il est indispensable d'utiliser toutes les occasions qui se présentent pour montrer aux cultivateurs français ce qu'ils peuvent attendre de l'électricité chez eux.

Les applications de l'éclairage, du chauffage et de la force motrice dans l'habitation, à l'étable, aux champs, dans l'atelier de l'artisan et dans l'atelier familial seront exposées dans un ensemble constituant un véritable village électrifié et dans lequel tout le matériel sera montré en fonctionnement. Il a semblé indispensable au Comité d'organisation de montrer l'extension qui pourrait être donnée aux ateliers familiaux grâce à l'énergie électrique, cette utilisation étant susceptible de maintenir à la terre la population rurale vivant sur un sol peu fertile ou dans des régions dans lesquelles les mauvais jours d'hiver obligent à un chômage de très longue durée.

La Quinzaine d'Electrification Rurale est placée sous le haut patronage des Ministres de l'Agriculture, des Travaux Publics et de l'Intérieur, de M. le marquis de Vogüé, Président de l'Union Centrale des Syndicats Agricoles de France, et de toutes les grandes collectivités ressortissant à l'agriculture et à l'électricité.

Elle concordera avec le Congrès du Bois et avec la grande Exposition d'Agriculture qu'organisent chaque année en collaboration les services agricoles de la Compagnie P.-L.-M. et les Sociétés lyonnaises d'horticulture, d'aviculture et d'apiculture.

Nul doute que tous les ruraux attirés par cette manifestation ne portent aussi le plus vif intérêt à la grande cause de l'électrification.

Liste des élèves des Ecoles nationales d'Agriculture ayant obtenu le diplôme d'ingénieur agricole à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924

A. — Ecole nationale d'Agriculture de Grignon.

MM. Marchadier, Taussac, Leroux, Cezard, Menin, Delagenière, Dupoux, Voisenat, Martin, Poinsot, Dubout, Berthaud, Bougler, Brunon, Muret, Salace, Cueille, Thiaville, Solhelac, Lezaud, Peny, Courtier, Caudron, Guey-

don, Boutinet, Morin, Sulzer, Biardeau, Léonardon, Laborde, Lemoins, Benoît, Lequeux, Fourmont (R.), Weber, Boutelet, de Rosny, de Marolles, Roques, Guyon, Gasiorowski, Moulinier, Ogez, Hanote, Ferrière, Sudre, Sablon, Minedjian, Prudhommeaux, Maillard, Fourcaut, Brehier, Breyne, Jardin, Petyt.

B. — Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

MM. Peyrière, Saadé, Gauthier, Barthelet, Faure, Senes, Branas, Chabert, Cugnet, Robert, Soubret, Fonteneau, Bompard, Rolet, Chevassus, Irrmann, Tariel, Frappa, Trottmann, Leenhardt, Ulrich, Galtier, Nodet, Richard, Gausserand, Servelle, Bouffil, Portal, Rohmer, d'Abrigeon, Grimal, Fabre, Daniel, Paban, Dremière, Klatt, Taleb, Hildebrand, Gascuel, Saive, Martin, Brissot, Belon, Hetzel.

C. — Ecole nationale d'Agriculture de Rennes.

MM. Chastaingt, Chaserant, Ravault, Laurent, Dupuis (Lucien), Guillemenet, Richard, Gast, Le Pechon, Barbot, Miotte, Warnault, Dupuis (Georges), Perrette, Mollereau, Cossec, Grillot, Courier, Fraineau, Coleno, Gil, Layeillon, Hertzog, Bouchaud, Bouffil, Renauldon, Assailly, Leroux, Cussac, Warin, Noetinger, Aubry, Fournier, Guiard, Lefebvre, Plantet, Michel, Gillier de La Haye Montbault, Beaucarnaud, Girerd, Lauth, Dreyfus, Chailloux, Marais.

Liste des élèves étrangers des Ecoles nationales d'Agriculture ayant obtenu le certificat d'élève externe libre à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924

A. — Ecole nationale d'Agriculture de Grignon.

MM. Shteiglberg, Papapolychroniou et El-Assy.

B. — Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

MM. Ikonomoff, Georghieff, Salha, Gateff, Yaremdji, Mo-Ting-Sen, Nicolau, Serpieri, Papapetros, Kabbani, Vassiliou, Svoronos.

C. — Ecole nationale d'Agriculture de Rennes.

MM. Urfali et Chu-Tien-Si.

Liste des élèves de l'Ecole nationale des Industries agricoles de Douai ayant obtenu le diplôme de cet établissement à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924

A. — *Elèves réguliers.*

MM. Marquereau, Perraudin, Soulier, Isblet, Quillet, Harel, Cruchant, Roy, Lescot, Le Cainec, Saulnier, Torcol, Durulle, Duclos, Julien, Potel, Campion, Durieux, Gelin, Lebrun, Mao, Garnier, Janin, Lajeunesse, Lespagnol, Colson, Pluvinage, Yu.

B. — *Elève stagiaire des Ecoles nationales d'Agriculture.*

M. Rouyer.

C. — *Elèves stagiaires des Contributions indirectes.*

MM. Durand, Bistagne, Gache, Canioni, Moussel, Gagnard, Maupin, Dubois, Le Picard, Ver, Vittel, Coupin, Lemozy.

Liste des élèves de l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles ayant obtenu le diplôme de l'enseignement supérieur de l'horticulture à la suite des examens de sortie passés en juillet 1924

MM. Cayeux, Arnaud, Orliac, Briand, Audias, Morel, Bievelot, Delorme, Tuffier, Gastaud, Charon, Lupasco, Titard, Ponthieux, Pontcoffe, de Serlay, Sergent, Pommier.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 fr. et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 fr. ; 3e choix, 330 à 340 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 220 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 75 à 85 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 70 à 100 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. » à 6 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 6 fr. 50 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges 1923, de 7 fr. 75 à 8 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (15 septembre 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 59 à 60 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 90 à 103 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Vins nouveaux à retirer de suite, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (9 septembre). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à 8 fr. le degré. Vins nouveaux à retirer de suite, 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (19 septembre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 10°,5, de 64 à 85 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, pas d'affaires. Tous plants de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; Bouschets et Alicante Bouschet, de 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Récolte 1924 rouges : Tous plants sous-marc, de 7 francs à 7 fr. 25 le degré. Caves logées, vins rouges, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Eau-de vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » francs l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 septembre 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 76 fr. à 103 fr. l'hect. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (20 septembre). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 11°, de » fr. à 8 fr. 50 le degré. Récolte 1924, en logés, de 8 à 11°, 7 fr. 75 le degré. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à francs, eau-de-vie de marc 52°, « à » francs.

Perpignan (20 septembre). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14 à 15°, 155 francs l'hectolitre. Récolte 1924 : Vins de Maury 16°, à 200 francs l'hecto, ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Vins vieux 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Vins nouveaux sous marc à retirer de suite 7 fr. le degré. Logés de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant le délai de retiraison. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 106 fr. à 107 fr. 50 ; orges, 103 fr. à 110 fr. ; escourgeons, 102 à 105 fr. ; maïs, 94 fr. à 98 fr. 00, seigle, 90 fr. à 93 fr. ; sarrasin, 95 fr. à 96 fr. 30 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 77 fr. 00 à 80 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 102 fr. 28. — Buenos-Ayres, 88 fr. 95. — Chicago, 89 fr. 46. — Sons, 56 fr. 50 à 60 fr. 50.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 45 à 80 fr. ; jaune commune, 36 à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 34 à 38 fr. ; chair blanche, du Midi, de 32 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 90 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 70 à 110 fr. ; paille de seigle, 90 à 120 fr. ; foin, 125 à 160 fr. ; luzerne, 130 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 97 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 81 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 65 fr. 50 ; de coprah, 82 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, » 86°, » à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 228 fr. 00 à 226 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 10 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 10 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 9/6 à 12 liv. 17/3. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), » fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), » à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 75 fr. 00. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, » fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 190 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 24 fr. 50 à 36 fr., France-frontière. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 50 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 25 fr. le 100. — Bananes : 50 à 100 fr. — Ail : 160 à 280 fr. — Champignons : 1.050 à 1.350 fr. — Pois verts Paris : de 80 à 160 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 8 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 80 à 150 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 60 à 100 fr. — Haricots verts de Saumur, de 100 à 380 fr. — Amandes vertes : de 200 à 280 fr. — Abricots de Paris : de » à » fr. — Pêches Midi, de 230 à 500 fr. — Aubergines, 15 à 30 fr. le cent. — Framboises, de 300 à 500 fr. — Melons Cavaillon. 0 fr. 40 à 1 fr. 75 l'un. — Raisins blancs du Midi, 60 à 240 fr. — Reines-Claude. 80 à 400 fr. — Noix vertes, de 100 à 150 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 14 au samedi 20 septembre 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	23 »	14 »	18. 5	0.1
Lundi.....	19 »	7 »	13 »	0.2
Mardi.....	19 »	8 »	13. 5	»
Mercredi..	18 »	12 »	15 »	»
Jeudi. ...	21 »	10 »	15. 5	»
Vendredi..	20 »	10 »	15 »	»
Samedi....	24 »	14 »	19 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	24 »	7 »	15. 5	»
Lundi.....	26 »	11 »	18. 3	0.4
Mardi.....	18 »	5 »	11. 5	»
Mercredi..	21 »	12 »	16. 5	»
Jeudi.....	24 »	7 »	15. 5	»
Vendredi..	28 »	11 »	19. 5	»
Samedi....	27 »	11 »	19 »	»
LYON				
Dimanche.	25 »	9 »	17 »	»
Lundi.....	21 »	14 »	17. 5	17
Mardi.....	20 »	5 »	12. 5	»
Mercredi..	21 »	7 »	14 »	»
Jeudi.....	24 »	8 »	16 »	»
Vendredi..	28 »	10 »	19 »	»
Samedi....	27 »	» »	» »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	25 »	14 »	19. 5	»
Lundi.....	27 »	17 »	22 »	0.1
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»
Mercredi..	25 »	9 »	17 »	8
Jeudi.....	26 »	12 »	19 »	»
Vendredi..	28 »	11 »	19. 5	»
Samedi....	27 »	12 »	19. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....14....	28 »	18 »	23 »	»
....15....	26 »	17 »	21. 5	2
....16....	26 »	15 »	20. 5	»
....17....	26 »	9 »	16. 5	»
....18....	31 »	11 »	21 »	»
....19....	33 »	14 »	23. 5	»
....20....	31 »	» »	» »	»
CAP CORSE				
....14....	» »	» »	» »	»
....15....	» »	» »	» »	»
....16....	» »	» »	» »	»
....17....	» »	» »	» »	»
....18....	» »	» »	» »	»
....19....	» »	» »	» »	»
....20....	» »	» »	» »	»
BORDEAUX				
....14....	28 »	15 »	21. 5	»
....15....	20 »	7 »	13. 5	»
....16....	24 »	6 »	15 »	5
....17....	24 »	6 »	15 »	»
....18....	27 »	9 »	18 »	»
....19....	28 »	11 »	19. 5	»
....20....	33 »	16 »	24. 5	3
NANTES				
....14....	26 »	13 »	19. 5	7
....15....	» »	7 »	» »	»
....16....	» »	8 »	» »	»
....17....	22 »	15 »	18. 5	0.2
....18....	25 »	10 »	17. 5	0.1
....19....	28 »	9 »	18. 5	»
....20....	» »	14 »	» »	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^E D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.